



Plats d'accompagnement

Autre

## Pâte à pizza maison

**Pour 1 personne**

### Ingrédients

500 grammes de farine pâtissière

300 millilitres d'eau (tiède)

1 cuillère à café de levure sèche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

### Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients, sauf l'eau, dans un plat puis incorporez l'eau lentement. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Formez une boule avec la pâte, mettez-la dans le plat et couvrez avec une feuille d'aluminium. Laissez monter 40 minutes.

Pétrissez de nouveau et déroulez la pâte. Vous pouvez maintenant couvrir le fond de pizza et cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

### Conseils:

- [Les meilleures garnitures pour vos pizzas](#) .
- [Ou avez-vous besoin d'inspiration pour une pizza party à la maison?](#)

### Ustensiles de cuisine

Four

